

1. Nombre del producto

- Título del producto : « Unsalted Lactic Butter »
- Nombre legal : Mantequilla

2. Ingredientes

- Crema (98.7%)
- Fermentos lácticos (1.3%)

3. Empaquetado

- Complejo de papel de aluminio: Peso neto : 100g - 125g - 200g - 250g - 400g - 500g – 1000g
- Vaso de plástico : Peso neto : 10g - 225g - 250g
- Papel: Peso neto : 5000g

4. Tratamiento aplicado

- Este producto puede contener una proporción de mantequilla descongelada

5. Especificación**1º Características**

- Apariencia : Consistencia homogénea y uniformeColor : Homogeneous yellow
- Gusto : Sabor fresco, agradable, sin mal gusto
- Olor : Mantequilla
- Sabor : Fresco sin sabores extraños

2º Características químicas y físicas químicas

- Contenido de grasa : min. 82 % - max. 90%
- Humedad : max. 16 %
- Sólida sin grasa : max. 2 %
- ☐ Cumplimiento total de la normativa que establece los niveles máximos de determinados contaminantes en los alimentos: Reglamento (CE) N° 1831/2003
- Cumplimiento total de la legislación sobre residuos de plaguicidas en los alimentos: Reglamento (CE) N° 396/2005

3º Características microbiológicas

- Salmonela : ninguna / 25g
- Listeria : ninguna / 25g
- Libre de toxinas microbiológicas

6. Información nutricional / 100g

▪ Energía	:	3060 kJ (744kcal)
▪ Proteína	:	0,6 g
▪ Carbohidratos	:	0,6 g
de los cuales :		
▪ Azúcar	:	0,6 g
▪ Grasa	:	82,1 g
De las cuales :		
▪ Saturadas	:	49,8 g
▪ Mono-insaturadas	:	29,0 g
▪ Polyinsaturadas:	3,4 g	
▪ Cholesterol	:	240 mg
▪ TFA*	:	3.2 g
▪ Fibra dietética	:	0 g
▪ Sodio	:	< 0,1 g
▪ Sal	:	< 0,1 g

*. Según fuentes del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos)

7. Identification

El número de identificación se compone de la siguiente manera : L YYMMDD

- Primero la letra « L » que significa Lot

- 6 dígitos que significan la fecha de producción “YY/MM/DD”-

Por ejemplo, un producto fabricado el 12 de enero de 2018, la referencia de identificación será L180112

8. Período de validez en la producción: venta al por menor y condiciones de almacenamiento

Para productos frescos: almacenado a 7°C como máximo

Complejo de papel de aluminio, vaso de plástico y papel: 180 días

Para productos congelados: almacenados a -18°C durante el transporte y antes de la distribución

Complejo de papel de aluminio, vaso de plástico y papel: 18 meses

Después de descongelar, la vida útil recomendada es de 3 meses en el frigorífico (máx. 7 °C)

La vida útil en producción es la vida útil máxima del producto.

Si es necesario, se discutirá con el cliente una vida útil mínima garantizada en el contrato de entrega, teniendo en cuenta su patrón comercial y logístico específico.

9. Uso

Para cocinar, asar o untar

10. OMG

Este producto NO está elaborado con ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados

11. Alérgenos

La siguiente tabla indica si los principales alérgenos están presentes (+) o no (-)

Alérgenos	En el producto
Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus productos	-
Crustáceos y sus productos	-
Huevos y productos derivados	-
Pescado y sus productos	-
Cacahuets y productos derivados	-
Soja y sus productos	-
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	+
Frutos de cáscara y sus productos	-
Apio y sus productos	-
Mostaza y sus productos	-
Semillas de sésamo y sus productos	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados como SO ₂	-
Altramuz y sus productos	-
Moluscos y sus productos	-

* frutos secos: almendra (*Amygdalus communis* L.), avellana (*Corylus avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), nuez pecana (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacho nuez (*Pistacia vera*), nuez de Macadamia y nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*).

Según las directivas CE 89/2003, 142/2006, 1169/2011

12. No ionización

Certificamos que los ingredientes utilizados en la fabricación de este producto no están ionizados.